Galléol®

Tanin de noix de galle

Caractéristiques : Galléol ® est un tanin de noix de galle, contenant au minimum 90 % de tanins totaux sur produit sec.

Tanin de haute qualité, Galléol ® est particulièrement adapté au traitement des vins blancs et rosés.

Galléol ® favorise la précipitation des protéines instables et améliore la clarification des vins. Il protège les moûts de l'oxydation et prévient la formation de goûts de réduit.

Mode d'emploi : Dissoudre préalablement Galléol ® dans 10 fois son poids d'eau chaude (! 40 °C) et incorporer la solution dans la cuve au cours d'un remontage. Procéder aux soutirages habituels jusqu'à l'opération de collage.

Doses moyennes d'emploi: 5 à 10 g/hl
La dose d'emploi précise sera établie à partir de tests en laboratoire.

Conditionnement : Sachet de 500 g.
Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'air et de la lumière.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19/07/2007